
home
PERFECT
هوم برفكت
دليل المستخدم
Pressure
Cooker
using instructions
CE

Contents

PRODUCT TYPE	*: PRESSURE COOKER*	
BRAND NAME	*: HOME PERFECT*	
MODELS	*: 3,5 LT*	*COVERING FOR ALL MODELS*
	5 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*
	7 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*
	9 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*
	10 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*
	12 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*
	14 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*
	15 LT	*COVERING FOR ALL MODELS*

All the requirements of 2014/68/EU directive and TS 445 EN 12778 Standart have been fulfilled.

Date of Publication / Revision No.
09.05.2017 / R7

المحتويات

نوع المنتج: طنجرة ضغط
الماركة: هوم برفكت
الموديلات: 3.5 ليتر جميع الموديلات
5 ليتر جميع الموديلات
7 ليتر جميع الموديلات
9 ليتر جميع الموديلات
10 ليتر جميع الموديلات
12 ليتر جميع الموديلات
14 ليتر جميع الموديلات
15 ليتر جميع الموديلات

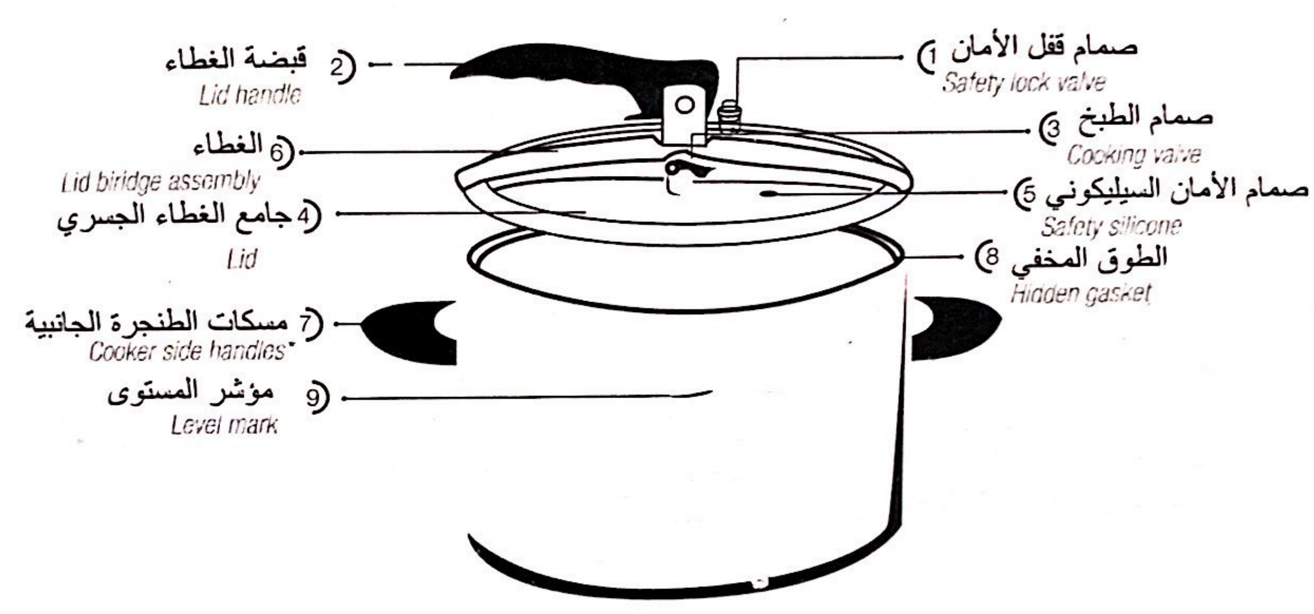
مستوفية لكافة معايير الشهادات 2014/68/EU و TS445 EN 12778

تاريخ النشر / رقم R7 2014/05/09

مكونات المنتج

Product Structure

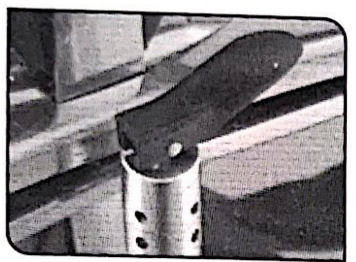




يمكن تغيير المسكات إلى مسكات معدنية أو بكاليت أو معدنية + بكاليت

Handles may vary as metal, bakelite, or metal+bakelite

مواصفات طنجرة الضغط ستانلس ستيل *Specifications of Stainless Steel Pressure Cookers*			
القطر / *Diameter*	سم Ø 20 cm	سم Ø 22 cm	سم Ø 24 cm
السعة / *Capasity*	ليتر 3,5 - 5 Lt	ليتر 7-9-10 Lt	ليتر 12-14-15 Lt
الضغط العامل / *Working pressure*	55 - 70 kPa 0,55-0,70 Bar	55 - 70 kPa 0,55-0,70 Bar	55 - 70 kPa 0,55-0,70 Bar
الحد الاقصى لضغط المسموح به *Max. Allowable Pressure (PS)*	110 kPa (1,1 Bar)		
المرسوم / القانون 2014/68/EU – TS445 EN12778 *USED DIRECTIVE / STANDARD: 2014/68/EU – TS 445 EN 12778*			

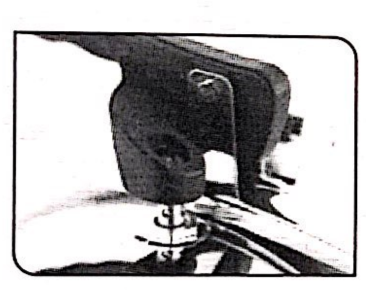


صمام الطبخ

الاستعمال للطبخ. يقوم بتفريغ البخار الزائد بشكل مستمر ومنتظم من أجل منع الزيادة في مستوى الضغط

Cooking Valve;

Use for cooking. It constantly discharge surplus steam regularly to prevent the pressure from increasing.

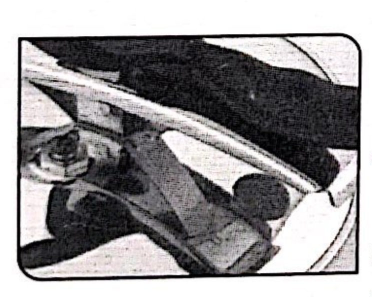


صمام قفل الأمان

يمنع فتح الغطاء بشكل عرضي. عندما يكون هناك ضغط داخل الطنجرة يرتفع هذا الصمام ويقفل الغطاء. وبنفس الوقت إذا كان صمام الطبخ لا يعمل يقوم هذا الصمام بالعمل على تفريغ الضغط.

Safety Lock Valve;

Avoid accidental opening of the lids. When there is pressure in the pressure cooker, Safety lock valve is going up and locks the lid. In the same time, If cooking valve is not working, safety lock valve starts to work to release the pressure.

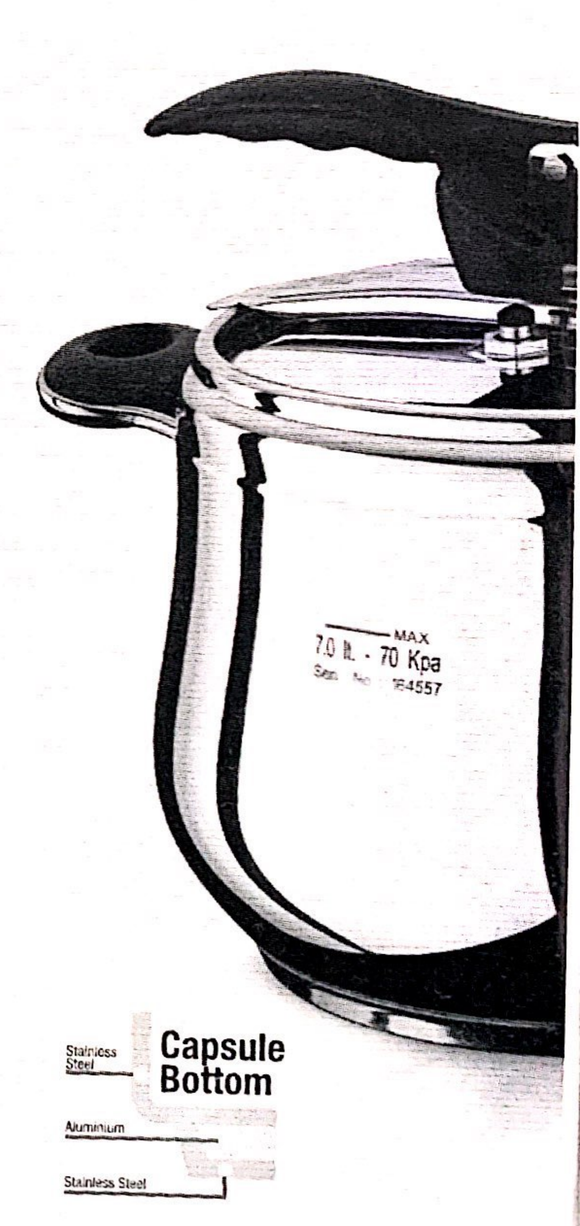


صمام الأمان السيليكوني

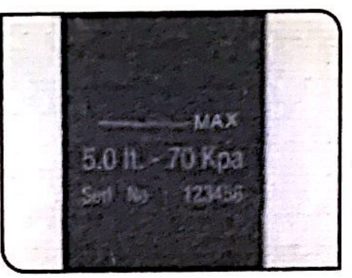
يكون هذا الصمام في وضع الحماية دائما من أجل السلامة الكاملة للشخص الذي يطبخ. إذا كانت بقية الصمامات لا تعمل يفتح هذا الصمام ويقوم بتفريغ الضغط من الطنجرة.

Safety Silicon;

Safety silicon in protected position, for total safety who's cooking. If the valves are not working to release the pressure, safety silicon is going out to release the pressure in the pressure cooker.



الحد الأقصى لمستوى الماء والرقم التسلسلي:
يوجد على جسم الطنجرة الرقم تسلسلي للمنتج
يمكننا التعرف عليه من خلال هذا الرقم.
وأيضا هناك سعة طنجرة الضغط باللتر
إضافة إلى الحد الأقصى لمستوى الماء مسجل على جسم الطنجرة.



Maximum water level and serial number;

We are following production of the pressure cookers with serial numbers. Also We mention the capacity of the pressure cooker and maximum water level on body of the pressure cooker

سفل الطنجرة موصل لكافة مصادر الطاقة:
سفل الطنجرة مناسب لكافة أنواع الأفران سواء أكانت تعمل
على الغاز أم الكهرباء أو لها سطح سيراميك....
وأيضا هذه الطنجرة
مناسبة للطبخ من مصدر طاقة كهربائي تحريضي.



Induction Capsule Bottom;

Suitable for all types of cooker – Gas, Electric, Ceramic, etc. also suitable for induction cooking.

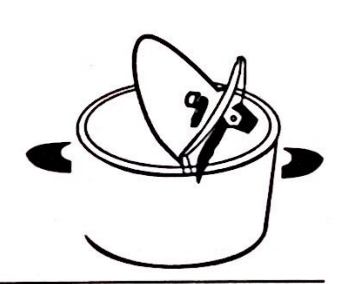
طنجرة ضغط تقليدية مطلوبة بكثرة مصنعة على الطراز الحديث *Popular traditional pressure cooker manufactured with a modern design*
مصنعة من نوعية ستانلس ستيل عالي الجودة 10/18 *Made of high-grade 18/10 stainless steel*
عالية الجودة وسهلة الاستخدام وسهلة الصيانة *Top Quality, easy use – easy maintenance*
موفرة للوقت: الطبخ بالضغط يقلل من زمن الطبخ إلى بضع دقائق *Time saving; pressure cooking reduces cooking time to few minutes.*
موفرة للطاقة: تقلل من زمن الطبخ مما يسمح بتوفير طاقة كبيرة *Energy saving; it reduces cooking times enable a considerable energy saving.*
الطعام الطازج: الطعام الذي يطبخ بطنجرة الضغط يحافظ على قيمته الغذائية ويبقى طازج *Food freshness; food cooked with pressure cooker preserves all its nutritive value and its freshness.*

CE



فتح الطنجرة

أمسك قبضة الغطاء وحركها بالاتجاه المعاكس إذا كانت مستوية وسيتم تحرير الغطاء.
ثم أخرج الغطاء بزاوية صغيرة 45 درجة.

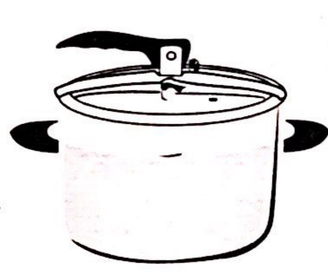


Opening the pot

Hold the handle of the lid. Lay if flat to the opposite direction. The lid will be free. Then take the lid out with a small angle (45°)

تعبئة الطنجرة بقدر كاف من الطعام

إملأ الطنجرة إلى الحد الأقصى لمؤشر المستوى. (2/3 من حجم الطنجرة).
لا تملأ الطنجرة بأكثر من النصف عند طبخ أطعمة
تشكل رغوة أو تقوم بالانتفاخ عند الطبخ مثل الحمص والفاصوليا والعدس.



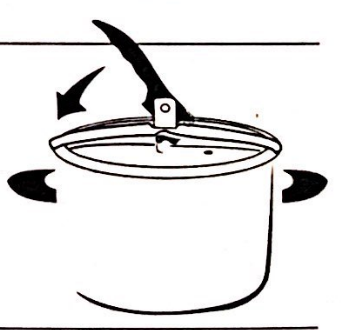


Filling it enough

Fill the put maximum to the level sign. (2/3 Of The Pressure Cooker Volume) Do not fill it more then half while cooking the foods whisch get swollen or foam while cooking like chickpea, beans, lentil.

إغلاق الطنجرة

ضع قبضة الطنجرة على وضعية المفتوح. ضع الغطاء بزاوية صغيرة فوق الطنجرة.
أدر قبضة الغطاء بالاتجاه المعاكس.



Closing the pot

Get the handle to the open position. Place the pot with a small angle over the pot. Turn the handle of the lid to the opposite position.

إنتباه. ...

قبل البدء بالطبخ تأكد من أن صمام الأمان يتحرك بسهولة للأعلى والأسفل وذلك بسحب الحلقة فوق الصمام.



Be careful !..

Before beginning to cook check if the security ventile moves easily up and down by pulling the ring over the ventile.

البدء بالطبخ

ضع الطنجرة على نار قوية. سيكون صمام الطبخ بشكل مستقيم كما هو موضح في الصورة. انتظر حتى يخرج البخار بقوة وبصوت متدفق. هذا يعني أن الضغط المطلوب تم تشكيله داخل الطنجرة.

Beginning to cook

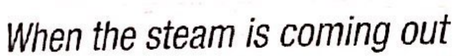
Put the pot over a strong fire. Cooking ventile will be straight as shown in the picture. Wait for the steam gets out strongly with a gushing sound. This means that the necessary pressure has bean formed in the pot

---



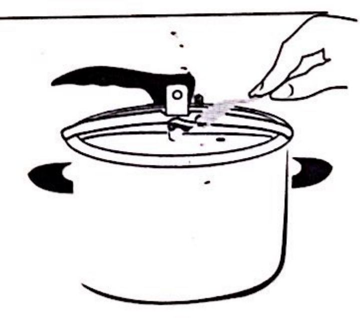
عند خروج البخار

ضع صمام الطبخ بوضعية أفقية كما هو موضح في الصورة وخفف من قوة النار.
(واحسب زمن الطبخ بعد ذلك)



When the steam is coming out

Put the cooking ventile in a horizantol position as shown in the picture andreduce the fire. (Calculate the cooking time after this.)

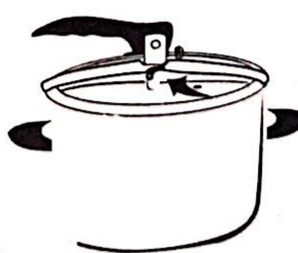


أثناء الطبخ

تأكد من أن صمام الطبخ يعمل بالضغط عليه برفق
(عندما تضغط عليه يجب أن يكون هناك خروج قوي وسريع للضغط).
يرجى الالتزام بأزمنة الطبخ. لا تدع السائل يتبخر بشكل كامل في الطنجرة.

While cooking

Check the cooking ventile's working by pressing on it lightly (when you press on it there must be a strong and sudden come out of the pressure) Conform to the advised cooking times. Prevent the liquid in your pot completely evaporate.

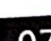


عند الانتهاء من الطبخ

خذ الطنجرة من على الموقد. انتظر للحظة ومن ثم ارفع صمام الطبخ وذلك للسماح للضغط بالخروج بشكل كامل من الطنجرة. في حال الأطعمة الطرية يرجى هز الطنجرة بشكل خفيف. ومن ثم افتح الغطاء.

At the end of cooking

Get the pot over the stove. Wait for a while and then raise the cooking ventile to let the pressure completely come out. For the soften foods shake the pot gently. Then open the li



تحذيرات أمان هامة

- يرجى قراءة كافة هذه التعليمات.
- لا تلمس السطح الحار. استخدم المسكات أو الأزرار.
- يرجى الانتباه عندما تستخدم طنجرة الضغط بوجود الأطفال.
- لا تضع الطنجرة في فرن حار.
- يرجى الانتباه عند حمل الطنجرة وهي ممتلئة بالسائل الحار.
- لا تستخدم الطنجرة إلا من أجل هدفها وهو الطبخ.
- هذه الطنجرة تعمل بالبخار. إذا استخدمتها بلا مبالاة يمكن أن تسبب حوادث مثل حروق البخار.
- قبل الطبخ تأكد من أنك أغلقت الغطاء من لا.
- إملأ الطنجرة إلى الحد الأقصى لنسبة1/2 عند طبخ أطعمة تنتفخ بعد الطبخ مثل الرز والخضار الجافة.
- لا تطبخ بها أطعمة مثل هريس التفاح أو الكرز الاحمر أو الحامض أو الشعير أو المعكرونة أو السباكيتي... لأن مثل هذه الأطعمة تشكل رغوة ويمكن أن تعطل نظام تفريغ البخار.
- قبل الاستخدام تأكد من أن كل الصمامات تعمل أم لا.
- بعد الطبخ لا تفتتح الغطاء قبل التأكد من انخفاض الضغط.
- لا تستخدم الطنجرة من أجل قلي الأطعمة بالزيت
- لا تطبخ بالطنجرة أطعمة تلصق بسفلها مثل الرز.



Important Security Warnings

- *Read all of the instructions.*
- *Do not touch the hot surfaces. Use the handles or buttons.*
- *Be careful when you are using the pressure cooker in an environment with children.*
- *Do not put the pressure cooker in a hot oven.*
- *Be careful while carrying the pressure cooker full of hot liquid.*
- *Do not use the pressure cooker except its aim.*
- *This pot works with steam pressure. If you use it careless it can cause accidents like steam burns. Before beginning to cook check the lid if you closed correctly or not.*
- *Fill the pot to the maximum rate of -/-. If you are cooking the foods which widens after cooking like rice and dried vegetable, fill it to the maximum rate of.*
- *Do not cook apple mash, cornelian cherry, sour cherry, barley, oaf, peas OR the other pulse mashings, vermicelli, macaroni, spagetti etc. These kind of foods can be foam and boil over and they can plug the steam emptying system.*
- *Before using check all the ventiles if they are working or not.*
- *After cooking do not open the lid before getting sure that the pressure has reduced.*
- *Do not use the pressure cooker frying food with oil.*
- *Do not cook foods which can stick to the bottom like rice.*

توصيات عامة



- لا تستخدم الطنجرة بدون سائل فيمكن أن تسبب أذى خطير. دائما ضع مقدار كأس من الماء كحد أدنى داخل الطنجرة
- استخدم موقد مناسب لطنجرة الضغط.
- إذا كان الموقد يعمل على الغاز انتبه إلى النيران. يجب أن لا ترتفع فوق سفل الطنجرة.
- إذا كنت تستخدمها فوق سطح حار انتبه إلى قطر هذا السطح الحار، يجب أن يكون مساو أو أصغر من قطر سفل الطنجرة.
- صمامات الطنجرة حساسة جدا. يرجى الالتزام بتعليمات النظافة والرعاية. واستخدم فقط قطع غيار أصلية.
- من الضروري جدا تنظيف الطنجرة بشكل منتظم.
- إذا كانت الصمامات لا تعمل، راجع أقرب مركز خدمة.
- إذا كان هناك مشكلة في الطنجرة مثل اصطدام أو إلتواء أو إنحناء بسبب الشحن، ذلك سيؤدي إلى طبخ سيئ وربما خطير. عندما تشتري الطنجرة يرجى التأكد منها بنفسك. وذلك بسكب الماء على الغطاء والتأكد من عدم وجود أي تسريب فيه. إذا كان هناك تسريب يرجى الاتصال بالمخزن الذي اشتريته منه.

⚠ ملاحظة هامة: يرجى عدم طبخ العدس

بعد طبخ اللحمة التي تحتوي على جلد (مثل لسان الثور) والذي يمكن أن ينتفخ بفعل الضغط، لا تثقب اللحمة والجلد منتفخ. ربما تحرق نفسك.
لا تستخدم الطنجرة مطلقا وهي في حالتها المضغوطة بهدف قلي الطعام.
لا تعبث بأي من أنظمة الأمان الخارجة عن تعليمات الصيانة والمحددة في تعليمات الاستخدام.

General Suggestions



- *Do not use the pressure cooker without liquid. It can be damage seriously. Always put at least one glass of water in it.*
- *Use a suitable stove for the pressure cooker.*
- *If your stove is working with gas, give attention to the flames. It can not come over the bottom of the pot.*
- *If you are using it over a hot plate, give attention to the diameter of the hot plate. It has to be equal or smaller than the bottom of the pot.*
- *The ventiles of the pot are very sensitive. Conform to the cleaning and care instructions. Use only the original spare parts.*
- *It is very important to clean the pot systematicly.*
- *If the ventiles do not work, apply to the nearest service center.*
- ***If there will be a problem because of being hit, bending, leaning from side during transportation, there will not be a good cooking and it will be dangerous. When you buy the product please check it by your eyes if the lid is leaking by closing the lid and pouring water on it. If there is a leaking please contact the store that you have bought it.***

⚠ Important Note : Please, do not cook lentil !

After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the Meat while the skin is swollen; you might be scalded. Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food. Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions For use.



هام...

- لا تغير أي شئ في الطنجرة أو تستبدل أي قطعة منها
- استبدل القطع المتضررة أو المعطوبة بقطع أصلية
- إذا كان هناك مشكلة في قطعة لا يمكن استبدالها، اتصل بالمخزن الذي اشتريت منه أو اتصل بمركزخدمات مرخص له.
- يمكن لمسكات البكاليت أن تتكسر أو تتصدع بسبب السقوط أو التعرض للطرق أو الحرارة العالية. بامكانك الحصول على هذه القطع من مركز خدمات مرخص له بعد دفع الكلفة.
- لا تنسى الطنجرة على الموقد وهي فارغة.
- الكفالة لاتشمل سوء الاستعمال مثل الحرق أو تغير اللون إلى الأسود..
- حددت الوزارة زمن استعمال هذه الطنجرة ب 5 سنوات.
- يرجى ملئ الأماكن الضرورية في استمارة الكفالة وأخبر الشخص المسؤول في الخدمة أن يوقع ويختم الاستمارة. إذا لم يكن لديك استمارة كفالة موقعة أو إذا لم تملئ الأماكن الضرورية فيها، لا يمكن لك الاستفادة منها.

Important



- *Do not change anything on the pot or the parts.*
- *Change the damaged, broken parts with the original parts.*
- *If there is a problem about the unchangeable parts, contact with the store that you have bought it or contact with the authorized services.*
- *The bakalite hadles can be broken or cracked by falling, striking or heating up. You can get this parts from the authorized services by paying the cost.*
- *Do not forget the empty pot over the burning stove.*
- *The guarantee does not include the products burned, turned black, deformed after the using faults.*
- *The ministry determined the using time of this pot as 5 years.*
- *Please fill the necessary places of the guarantee form and make the authorized person in the store stamp and sign it. If you do not have a signed guarantee form or if you have not filled the necessary places you can not benefit from the guarantee*



أسئلة وأجوبة

الضغط لا يتشكل. ما هو السبب المحتمل للمشكلة ؟

- ربما الحرارة غير كافية. ارفع مستوى الحرارة.
- مستوى السائل منخفض جدا. أضف سائل.
- صمام الطبخ مسدود. نظف الصمام.
- الغطاء غير مغلق بشكل محكم. تأكد من إغلاقه جيدا.
- بعض القطع متضررة. استبدل القطع المتضررة.

هناك تسريب من الغطاء. ما هو السبب المحتمل للمشكلة ؟

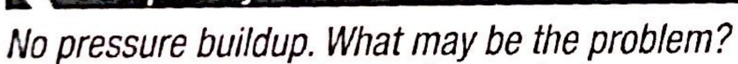
- الغطاء متضرر. استبدل الغطاء.
- الطوق الداخلي متضرر. اتصل بمركز الدعم الفني.
- الحواف العلوية للطنجرة متضررة. استبدلها.

صدفة بدأت الطبخ بدون إضافة السائل. ماذا يجب أن أفعل ؟

أطفئ الموقد. انتظر حتى تبرد الطنجرة. افتح الغطاء وأضف كمية الماء المناسبة.

الغطاء لا يغلق. ماذا يجب أن أفعل ؟

تأكد من أنك اتبعت تعليمات التشغيل. إذا كانت المشكلة لا تزال قائمة، اتصل بمركز الدعم الفني من أجل فحص الطنجرة.



Frequently Asked Questions

No pressure buildup. What may be the problem?

- *The heat may not be adequate; increase heat.*
- *Liquid level may be too low; add liquid.*
- *The cooking valve may be clogged; clean valve.*
- *The lid may not be closed properly; check lid.*
- *Some parts may be damaged; replace damaged parts.*

Steam leakage from the lid. What may be the problem?

- *Lid may be damaged; replace lid.*
- *Inner gasket may be damaged; contact technical service.*
- *Upper edges of the cooker may be damaged; replace*

I accidentally started cooking without adding liquid. What should I do?

Turn off the stove. Wait until the cooker cools down. Open lid, add adequate amount of water.

The lid won't close. What should I do?

Make sure you have followed the operating instructions. If it still won't close, contact technical service. Have your cooker checked.

التنظيف



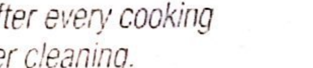
Cleaning

- يمكن استخدام كافة أنواع مواد التنظيف
- لا تستخدم مواد فيها حبيبات مخرشة على السطح الخارجي للطنجرة
- لا تستخدم مواد تنظيف سلكية
- جفف الطنجرة بعد الشطف بالماء
- استخدم الخل أو الليمان لتنظيف البقع الصعبة
- يجب أن تكون الصمامات دائما نظيفة من أجل سلامتك.

- All kinds of detergents are usable.
- Don't use hard granulated materials on outer surface
- Don't use wire cleaners
- Dry it after rinsing.
- Use vinegar, or leman to clean heavy dirts.
- Valves must always be clean for you safety

لا تنسى تنظيف الصمامات

- من أجل استخدام الطنجرة بشكل آمن ولفترة طويلة من الزمن، لا بد من تنظيف صمامات الأمان وصمامات الطبخ بعد كل استعمال. بإمكانك مسك الصمام من الأعلى وفتله من أجل نزعه ومن ثم تنظيفه وإعادة تركيبه بسهولة.



Do not forget to clean the valves

- To use your cooker safely for long periods of time, clean safety and cooking valves after every cooking You can hold the valve from the top and screw out to remove, and reinstall easily after cleaning.

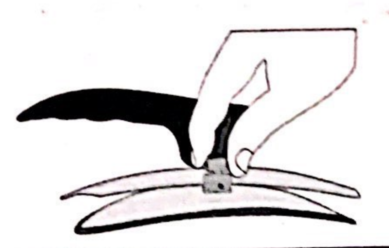
مقترح التخزين

- أخذ بعين الاعتبار العوامل التي تلحق الضرر بالبضاعة مثل الرطوبة والماء
- بعد كل استخدام وتنظيف جاف لا تغلق غطاء الطنجرة، اتركه مفتوح وضعه بشكل مقلوب فوق الطنجرة
- الحفاظ عليها بعيدا عن متناول الأطفال



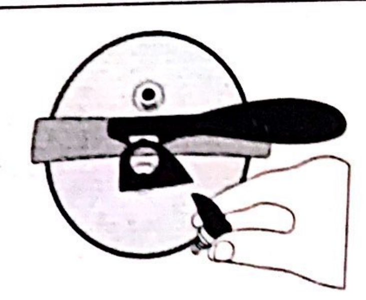
Storage Advice

- Please consider the factors that may cause damage to the product in the warehouse like moisture and water
- After each use, keep the lid off the pan upside down after the drying process
- Keep out of reach of children.



افتل صمام الطبخ باتجاه عقارب الساعة وانزعه بسهولة.

Turn the cooking valve clockwise and take it off easily.



نظف صمام الطبخ الذي نزعته ونظف مكان وضعه بالشطف بالماء.
ثبت الصمام النظيف في مكانه وذلك بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة. تأكد من أنك ثبته بشكل صحيح.

Clean the cooking valve that you have taken off and its nest by swilling. Fix the cleaned valve to its nest by turning it counter clockwise. Be sure that you have fixed it in correct way.

الاجرءات التي يجب اتباعها بعد الطبخ :

عندما نغلق الموقد ، رجاءا انتظر لمدة 3-4 دقائق ، اذا اردت تخفيض الضغط بشكل سريع افتح اصنبور الماء و ضع الطنجرة تحت الماء البارد من 1-2 دقيقة ثم ضع زر تفريغ البخار (F) في الوضع 0

اذا اردت زيادة الضغط بشكل بطيء اجلب الزر (F) بشكل منتظم و ببطيء الى الوضع 0

عندما يتوقف تدفق البخار ينتهي الضغط داخل الطنجرة ، قفل امان الضغط سينزل الى الاسفل. الان افتح مقبض الامان بالكبس على الزر (G) (زر فتح المقبض) و بخفة ازل الباب

تحذير : انتبه الى درجة الحرارة على الغطاء

تحذير لا تستخدم القوة في غلق غطاء الطنجرة

تحذير عند فتح الغطاء و وضع مقبض تصريف البخار الى الوضع0 اترك مسافة امان بينك و بين الطنجرة البخار يمكن ان يتدفق بضغط عالي عندما تتجة مرحلة الطبخ الى الوضع 0 و يتدفق البخار. يمكن ان غلي وجهك او اي جزء من جسمك يمكن ان تستخدم ملابس واقية ليديك .

تنزيل الضغط بشكل سريع غير مناسب للخضروات، الحبوب و لاغذية التي تنتج فقاعات

لا يخرج بخار من طنجرة الضغط عند تسخينها بشكل كاف

صمام منظم الضغط عالق على وضعية الطبخ، تأكد بانه يتحرك بحرية عند الضغط عليه بخفة بواسطة الاصبع ، اذا لم يتحرك بحرية ازل الوحدات البلاستيكية T&S على الغطاء بفكها من البرغي و العزقة

افحص كذلك قناة البخار L اذا كانت مغلقة ازل العالق بواسطة عود و سلط عليها ضغط من الماء

تأكد من ان صمام منظم الضغط و صمام الامان يعمل بشكل جيد.

عندما تكون البرغي و العزقة T& S مفكوكة يمكن ان ترى حلق سيليكوني تحتها، لا تضع الحلق و احذر حتى لا تسبب بضرره.

عندما ادخال او ازالة الوحدات البلاستيكية ، زر اقفال الباب (G) يكون مضغوطا، وعليه مقبض الغلق(E2) يكون في وضع الفتح.

تأكد من وجود الحلق قبل تركيب البرغي و العزقة

دليل أزمنة الطبخ

هذه التعليمات لا تتضمن وصفات الأطعمة المفصلة لطنجرة الضغط. يمكنك أن تطبخ وجباتك وأطعمتك وفقا لوصفاتك الخاصة بك. جدول أزمنة الطبخ هذا يساعدك في تصحيح زمن الطبخ لديك. تم تحضير جدول أزمنة الطبخ هذا فقط ليعطيك فكرة عن أو رأي عن المواد الغذائية المدرجة فيه. من أجل تقرير زمن الطبخ الصحيح، بإمكانك تقليل زمن الطبخ المستخدم في طرق الطبخ الاعتيادية واستخدام المواد الغذائية التي تشبه تلك المحددة هنا. وستتعلم أزمنة الطبخ بوقت قصير. ونحن واثقون من أنك ستخوض تجربة طبخ ممتعة.

Cooking Time for Reference

These instructions do not include detailed recipes for pressure cooker. You may cook your meals and food according to your own recipes. Cooking time table helps you to adjust your cooking time. The cooking time table was prepared.only to give an opinion on the listed products and materials. In order to decide the correct cocking time, you may decrease the cooking time used in regular cooking methods and use the materials that resemble the specified ones. You will find out the cooking time with pressure cooker after a short time. We are confident that you will experience enjoyable cooking.

Cooking times of different food with your pressure cooker / أزمنة طبخ أنواع مختلفة من الأطعمة بطنجرة الضغط

اللحوم		الخضار الجافة		الخضار الطازجة	
لحم البقر	45-50 دقيقة	الفاصوليا الجافة	20- 25 دقيقة	الفاصوليا الطازجة	20-25 دقيقة
لحم العجل	35-40 دقيقة	الحمص	20-25 دقيقة	باذنجان	10-15 دقيقة
لحم الخروف	20-25 دقيقة	الفول	20-25 دقيقة	قرنبيط	10-15 دقيقة
الفروج	35-40 دقيقة			بطاطا	8-10 دقائق
الكتكوت	20-25 دقيقة			بازلاء	15-20 دقيقة

Meat		Dry Vegetables		Fresh Vegetables	
Beef	45-50 min.	Dried beans (moisturized)	20-25 min.	Fresh bean	20-25 min.
Veal	35-40 min.	Chickpea (moisturized)	20-25 min.	Eggplant	10-15 min.
Lamb	20-25 min.	Broad bean	20-25 min.	Cauliflower	10-15 min.
Chicken	35-40 min.			Potata	8-10 min.
Yougn Chicken	20-25 min.			Peas	15-20 min.

عند طهي طعام عجيني القوام ، قبل فتح الغطاء هز الوعاء برقة لتجنب قذف العجين (العجين)

استخدم دائما قطع الغيار الاصلية للصانع للطراز المناسب ، و على وجه الخصوص استخدم جسما و غطاء لنفس الصانع فهما الاكثر توافقا

احتفظ بهذه هذه التعليمات طالما ان وعاء الطهى بالضغط مازال صاحا للاستخدام بأمان

When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection

Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.

KEEP THESE INSTRUCTIONS






home
PERFECT®